

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Tanaman Kelapa.....	5
2.2. Bagian Buah Kelapa	6
2.3. Daging Buah Kelapa.....	7
2.4. Santan Kelapa	8
2.5. Emulsi.....	10
2.6. Virgin Coconut Oil	12
2.7. Teknologi Proses Pembuatan VCO	18
2.8. Pemurnian VCO	21
2.9. Sifat Fisiko Kimia VCO	22
2.10. Hipotesis	25
III. METODE PENELITIAN	26
3.1. Bahan dan Peralatan Penelitian	26

3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
3.3. Prosedur Penelitian	27
3.4. Rancangan Percobaan.....	33
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1. Penelitian Pendahuluan.....	34
4.2. Penelitian Utama.....	42
4.2.1. Hasil Penelitian	43
4.2.2. Hasil Analisis Varians	61
V. KESIMPULAN DAN SARAN	71
5.1. Kesimpulan.....	71
5.2. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Bagian-Bagian Buah Kelapa	7
Gambar 2.2 Ikatan Lipoprotein Dalam Santan.....	9
Gambar 2.3 Recovey VCO Menggunakan Metode Sentrifugasi	21
Gambar 2.4 Proses Reaksi Hidrolisa Minyak	24
Gambar 4.1 Proses Penyiapan Dan Pemilihan Bahan Baku	34
Gambar 4.2 Proses Pengupasan Tempurung Kelapa.....	35
Gambar 4.3 Proses Pamarutan Daging Kelapa	35
Gambar 4.4 Proses Ekstraksi Santan Kelapa.....	36
Gambar 4.5 De-emulsifikasi Minyak Pancing 10%	37
Gambar 4.6 De-emulsifikasi Metode Cooling Blending.....	37
Gambar 4.7 De-emulsifikasi Metode Cooling Thawing	38
Gambar 4.8 De-emulsifikasi Metode Freezing Thawing	39
Gambar 4.9 De-emulsifikasi Metode Fermentation Mixering	39
Gambar 4.10 De-emulsifikasi Metode Fermentation Freezing Thawing	40
Gambar 4.11 Pemanenan VCO Menggunakan Metode Sentrifugasi	41
Gambar 4.12 Pemurnian VCO Menggunakan Filter Vakum	41
Gambar 4.13 Pengukuran Berat dan Volume VCO	42
Gambar 4.14 Rendemen VCO Terhadap Berat Daging Buah Kelapa	45
Gambar 4.15 Rendemen VCO Terhadap Berat Kelapa Parut	46
Gambar 4.16 Rendemen VCO Terhadap Berat Krim	46
Gambar 4.17 Rendemen VCO Terhadap Volume Krim	47
Gambar 4.18 Hasil Analisa Kadar Air VCO	48
Gambar 4.19 Hasil Analisa Berat Jenis.....	49
Gambar 4.20 Hasil Analisa Indeks Bias.....	50
Gambar 4.21 Hasil Analisa Bilangan Peroksida	51
Gambar 4.22 Hasil Analisa Bilangan Penyabunan	53
Gambar 4.23 Hasil Analisa Bilangan Asam Lemak.....	55
Gambar 4.24 Hasil Analisa Asam Lemak Bebas	56

Gambar 4.25 Hasil analisa bilangan iodin.....	58
Gambar 4.26 Profil Asam Laurat VCO.....	60

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Komposisi Kimia Daging Buah Kelapa Segar	8
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Santan Kelapa	9
Tabel 2.3 Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa	15
Tabel 2.4 Standard Mutu VCO menurut APCC.....	15
Tabel 2.5 Standard Asam Lemak VCO Menurut APCC.....	16
Tabel 3.1 Jadwal Penelitian.....	27
Tabel 3.2 Rancangan Percobaan	33
Tabel 4.1 Hasil Analisa Profil Asam Lemak VCO	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Diagram Alir Proses Pembuatan VCO.....	77
Lampiran 2	Prosedur Analisa Rendemen dan Sifat Fisiko Kimia VCO ...	83
Lampiran 3	Pembuatan dan Standarisasi Larutan	87
Lampiran 4	Data Hasil Analisa Rendemen	91
Lampiran 5	Data Hasil Uji Sifat Fisiko Kimia VCO.....	94
Lampiran 6	Hasil Analisis Varians (Anava).....	103
Lampiran 7	Tabel data rata- rata hasil penelitian	112
Lampiran 8	Dokumentasi Penelitian	118
Lampiran 9	Hasil Uji GC.....	122